



SUSANNE HARCSAS

BROT NACH BRUCKER

Das Getreide wird frisch gemahlen und der Teig wird sofort nach dem Mahlvorgang angerührt.
Für ein Brot benötigen Sie:

660g Dinkel

120g Buchweizen (alt. Hafer, Gerste oder Roggen)

ca. 60g Walnüsse (alt. Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Chia, Nüsse)

Tipp: Kerne/Nüsse vor der Zugabe zum Teig mit kochendem Wasser übergießen, damit sie sich vollsaugen – so bleibt das Brot saftiger (Einweichwasser abgießen und Kerne/Nüsse etwas abtupfen)

½ TL Trockenhefe (nach Belieben ein klein wenig Sauerteig dazu)

3 TL Salz

Brotgewürz oder Kümmel/Fenchel/Koriander nach Geschmack

Alle Zutaten trocken gut durchmischen und mit 600 ml kaltem Wasser verkneten

Wichtig: Schüssel mit einer Plastiktüte fest einwickeln und mindestens 8 Stunden – besser 12 Stunden – oder bis zu 17 Stunden gehen lassen. Den Teig danach kurz kräftig durchkneten und in eine ausgefettete, mit Haferkleie/Sesam o.ä. bestreute Kastenform geben, oben einritzen und mit Wasser bestreichen und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen (volle Hitze).

Das Brot reinschieben – ein Gefäß mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen (Tipp: streuen Sie etwas getrockneten Rosmarin ins Wasser). Das Brot auf voller Stufe 30 Min. backen und weitere 20 Min. auf Stufe 5/6 (Gas) oder 180 Grad.

Backöfen sind ja sehr unterschiedlich, deshalb müssen Sie mal ausprobieren, wie es mit Ihrem Ofen am Besten geht.

Viel Freude mit diesem wundervollen Brot!